

Domácí kefír

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 1 ks
- Kefírovaná houba 1 ks

Doba přípravy: 1 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do čtvrt litru mléka dáme asi jednu velkou lžici kefírových houbiček a necháme v pokojové teplotě 24 hod. Sklenici buď nezakrýváme vůbec nebo jen papírovým ubrouskem. Další den kefír přecedíme a můžeme konzumovat, kdo nemá rád přírodní kefír, může ho ochutit marmeládou. Houbičky opláchneme vodou a můžeme znovu použít.